



## HÚMUS CASEIRO

Pessoas

6-8

Tempo de preparação

5 mins

### Preparaçã

Coe o grão-de-bico.

Descasque o alho e pique-o grosseiramente.

Junte o grão-de-bico à tigela e triture ligeiramente. Com uma espátula, raspe a mistura das laterais da tigela.

Junte o alho, a água, a pasta de tahini, os coentros, os cominhos, o sumo de limão e o tempero. Misture até obter uma consistência suave. Ocasionalmente, pare de triturar, remova com cuidado a tampa e use uma espátula para raspar o preparado das laterais da tigela.

Junte um pouco de azeite de cada vez e misture entre cada porção acrescentada.

### Ingredientes

400 g de grão-de-bico enlatado

1 dente de alho

50 ml de água

30 g de pasta de tahini

7 g de coentros em pó

7 g de cominhos em pó

Sumo de 1/2 limão

Sal e pimenta a gosto

100 ml de azeite de boa qualidade

#### Guarnição

Paprika

Pão pita